

# ALIWEN

## RESERVA

### Viñedos

### Origen

Valle del Rapel

### Variedad

60% Cabernet Sauvignon  
40% Syrah.

### Vendimia y vinificación

### Cosecha

Fue realizada de manera manual  
en bins de 350 kgs.

### Recepción

Después de una rigurosa selección, los  
racimos fueron despallados y la uva molida  
cuidadosamente.

### Fermentación

Se llevó a cabo por separado para cada variedad en cubas  
de acero inoxidable, las cuales fueron cargadas a un 80% de su  
volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre líquido y  
orujo durante los remontajes. La fermentación tuvo una duración de 7  
a 8 días a una temperatura que osciló entre 28°C y 30°C. Finalmente  
para lograr una buena estructura y complejidad, los vinos se dejaron  
en maceración postfermentativa con sus pieles durante 15 días.



## CABERNET SAUVIGNON - SYRAH

### Envejecimiento

Una vez realizada la fermentación  
maloláctica, los vinos  
permanecieron en forma separada,  
en barricas de Roble francés y  
americano por un período de 9  
meses. Transcurrido este tiempo  
se realizó la mezcla final buscando  
el complemento perfecto entre el  
Cabernet Sauvignon  
y el Syrah.

### Notas de Cata

Este vino tiene un lindo color rojo  
rubí y una intensa y compleja nariz.  
En la boca, llena el paladar con sus  
potentes pero finos taninos y su  
acentuado gusto a frutos maduros.  
Es ideal con carnes, aves y  
quesos.

### Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA  
ESTABLISHED IN 1885